

## Menù Invernale scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado – Rozzano 2023/2024

### Dieta per FAVISMO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	PASTA/RISO AL PESTO (INFANZIA E SECONDARIA) FONTAL (PER INFANZIA E SECONDARIA) CAROTE JULIENNE MOUSSE DI FRUTTA	PASTA/RISO AL RAGÙ DI VERDURE (*) EDAMER PATATE ALL'OLIO (*) MOUSSE DI FRUTTA	PASTA/RISO ALLA PORTOFINO FORMAGGIO SPALMABILE BROCCOLI AGLIO E OLIO (*) MOUSSE DI FRUTTA	PASTA/RISO AL PESTO (PRIMARIA) EDAMER (SOLO PER PRIMARIA) CAROTE JULIENNE MOUSSE DI FRUTTA
MARTEDI'	RISOTTO ALLO ZAFFERANO MERLUZZO GRATINATO (*) INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA	PASTINA/RISO IN BRODO FRITTATA AL FORMAGGIO ERBETTE (*) AGLIO E OLIO FRUTTA FRESCA	CREMA DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO (*) CARNE AL VAPORE VERDURE COTTE (*) FRUTTA FRESCA	CREMA DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO (*) BRASATO POLENTA FRUTTA FRESCA
MERCOLEDI'	PASTA/RISO AL PESTO DI ZUCCHINE (*) ARROSTO DI TACCHINO AGLI AROMI BROCCOLI (*) AGLIO E OLIO YOGURT ALLA FRUTTA	CREMA DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO (*) HAMBURGER AL POMODORO (*) PATATE AL FORNO (*) FRUTTA FRESCA (PRIMARIA) BUDINO (INFANZIA)	PASTA/RISO CON IL PESTO DI ZUCCHINE (*) COTOLETTA DI POLLO CAROTE JULIENNE YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA/RISO AGLI AROMI MERLUZZO AL POMODORO (*) PATATE PREZZEMOLATE (*) YOGURT ALLA FRUTTA
GIOVEDI'	PASTA/RISO AL POMODORO E BASILICO UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO FINOCCHI CRUDI FRUTTA FRESCA	PASTA/RISO AL PESTO DI BROCCOLI (*) POLLO AL FORNO INSALATA VERDE YOGURT ALLA FRUTTA	PASTA/RISO OLIO E SALVIA MERLUZZO GRATINATO (*) VERDURA COTTA (*) FRUTTA FRESCA (PRIMARIA) BUDINO (INFANZIA E SECONDARIA)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA (*) POLLO AL FORNO INSALATA VERDE FRUTTA FRESCA
VENERDI'	CREMA DI CAROTE E ZUCCHINE CON RISO (*) CARNE AL VAPORE VERDURA COTTA (*) BUDINO	RISOTTO AL ROSMARINO TORTINO DI TONNO (*) CAVOLFIORI (*) ALL'OLIO BUDINO (PRIMARIA) FRUTTA FRESCA (INFANZIA)	RISOTTO ALLA PARMIGIANA UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO FINOCCHI CRUDI BUDINO (PRIMARIA) FRUTTA FRESCA (INFANZIA)	PASTA/RISO AL POMODORO E BASILICO TORTINO RUSTICA CON ZUCCHINE (*) CAVOLFIORI (*) ALL'OLIO BUDINO

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, LUPINI, MOLLUSCHI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione. La lista degli allergeni è consultabile in tutte le strutture di distribuzione.

Prodotti biologici forniti: pasta, riso, orzo, mele, arance, mandarini, banane, piselli, minestrone, carote e finocchi da consumarsi crudi, olio extravergine di oliva, polpa di pomodoro, yogurt, fagioli, lenticchie, ceci.

I menù sono suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, gradibilità da parte degli utenti, introduzione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, sperimentazioni, proposte e indicazioni da parte degli organismi competenti e delle commissioni mensa ed esigenze alimentari di qualsiasi natura

Gli alimenti indicati in corsivo si intendono privi di legumi (anche soia) e i loro derivati

(\*) può contenere ingredienti surgelati all'origine

aggiornato a febbraio 2024